



## El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

Le goût généreux du Moscatel signé Goru

### **Beschreibung:**

Ce vin est élaboré à 100 % à partir de raisins aromatiques Moscatel-de-Alejandría et est ensuite désalcoolisé par distillation sous vide. Ainsi, les arômes et les saveurs intenses du raisin sont conservés - avec une absence totale d'alcool.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune tendre aux reflets tirant sur le vert. Au nez, agrumes mûrs, fruits jaunes à noyau et une délicieuse note florale. Viennent ensuite des nuances de fruits tropicaux et de pétales de rose séchés. Bouche harmonieuse et d'une agréable fraîcheur.

### **Accompagne idéalement:**

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:** Espagne

**Produzent:** Finca 3 Palos

**Elevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 100% Moscatel

**Artikelnummer:** 1377124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé  
Finca 3 Palos

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Moscatel
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Servier:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés